

## Un indicateur de confiance réglementé par la législation européenne

Type de vin	-75% de Sulfites <small>par rapport au taux maximal autorisé Certifié par un laboratoire européen</small>	-50% de Sulfites <small>par rapport au taux maximal autorisé Certifié par un laboratoire européen</small>	-30% de Sulfites <small>par rapport au taux maximal autorisé Certifié par un laboratoire européen</small>	0% de Sulfites ajoutés <small>quantité inférieure ou égale à 10mg/L Certifié par un laboratoire européen</small>
<b>Vin rouge</b> (sucre < 5 g/L) SO <sub>2</sub> max /L : 150 mg (1)	37,50 mg/L	75 mg/L	105 mg/L	0 mg/L (2)
<b>Vin blanc et rosé</b> (sucre < 5 g/L) SO <sub>2</sub> max /L : 200 mg (1)	50 mg/L	100 mg/L	140 mg/L	0 mg/L (2)
<b>Vin rouge, vin doux naturel et vin de liqueur</b> (sucre ≥ à 5 g/L) SO <sub>2</sub> max /L : 200 mg (1)	50 mg/L	100 mg/L	140 mg/L	0 mg/L (2)
<b>Vin blanc et rosé</b> (sucre ≥ à 5 g/L) SO <sub>2</sub> max /L : 250 mg (1)	62,50 mg/L	125 mg/L	175 mg/L	0 mg/L (2)
<b>Champagne, Crémant, Vin mousseux de qualité</b> SO <sub>2</sub> max /L : 185 mg (1)	46,25 mg/L	92,50 mg/L	129,50 mg/L	0 mg/L (2)
<b>Vin mousseux</b> SO <sub>2</sub> max /L : 235 mg (1)	58,75 mg/L	117,50 mg/L	164,50 mg/L	0 mg/L (2)
<b>Vin moelleux et liqueux</b> SO <sub>2</sub> max /L : 300 mg (1)	75 mg/L	150 mg/L	210 mg/L	0 mg/L (2)
<b>Vin moelleux et liqueux avec botrytis</b> SO <sub>2</sub> max /L : 400 mg (1)	100 mg/L	200 mg/L	280 mg/L	0 mg/L (2)

(1) Total maximum de soufre autorisé en milligrammes par litre de vin (annexe IB du règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 de la législation européenne)

(2) Selon la législation, un taux de 0 correspond à la quantité en SO<sub>2</sub> inférieure ou égale à 10 mg/L (issus des levures)